

MENUS DU 3 NOVEMBRE AU 5 DECEMBRE 2025

Lundi 03/11 Taboulé (semoule bio) Rôti de dinde sauce Normande Duo de légumes (carottes et chou-fleur) Pommes de terre HVE Fruit	Mardi 4/11 Tartiflette Salade verte Petit suisse Madeleine	Jeudi 6/11 Velouté de légumes variés Filet de poisson MSC sauce citro Riz bio Poêlée de petits légumes Compote de pommes HVE	Vendredi 7/11 Omelette Ratatouille et torsades Carré de l'Est Fruit
Lundi 10/11 Coquillettes à la bolognaise végétale Fromage râpé Fruit	Mardi 11/11 JOUR FÉRIÉ	Jeudi 13/11 Velouté de poireaux Sauté de bœuf VBF sauce aux champignons Semoule Yaourt aux fruits	Vendredi 14/11 Rôti de porc LR sauce moutard Pommes de terre bio Brocolis Edam bio Crème dessert bio
Lundi 17/11 Velouté de tomates Emincé de poulet LR sauce crème Trio de légumes Riz Fruit bio	Mardi 18/11 Couscous végétarien Semoule Fromage à tartiner Yaourt aromatisé bio	Jeudi 20/11 Carottes râpées bio Rôti de bœuf froid VBF Coquillettes bio Piperade Fruit	Vendredi 21/11 Œuf dur mayonnaise Filet de poisson sauce crème Purée de pommes de terre Crème vanille bio
Lundi 24/11 Velouté de légumes bio Falafels bio Pommes de terre Carottes Fruit	Mardi 25/11 REPAS PRODUCTION LOCALE Coquillettes et jambon VPF Mimolette Gaufre Bourdon au chocolat	Jeudi 27/11 Poisson pané MSC Légumes du bouillon (poireaux, carottes) et riz Fruit	Vendredi 28/11 Médailillon de surimi sauce cocktail Emincé de poulet LR sauce barbecue Pommes sautées Compote de pommes HVE
Lundi 01/12 Boulettes de bœuf VBF bio sauce tomate Riz Petit suisse sucré Fruit	Mardi 02/12 Salade coleslaw Filet de poisson sauce Hollandaise Haricots verts Pommes de terre Brownie	Jeudi 04/12 Rôti de porc LR sauce brune Gratin de pommes de terre au fromage à raclette Emmental Compote de pommes	Vendredi 05/12 Velouté de légumes bio Beignets de brocolis Pâtes bio sauce fromagère Fruit